

Thư Viện Tài Nguyên Dành Cho Các Cơ Sở



Những Câu Hỏi Thường Gặp về Tiêu Diệt Ký Sinh Trùng

Lưu ý: Mọi liên kết trong tài liệu này sẽ dẫn đến thông tin được viết bằng tiếng Anh.

1. Tại sao cần phải tiêu diệt ký sinh trùng?

Mọi sinh vật sống, kể cả cá, đều có thể có ký sinh trùng. Ký sinh trùng xuất hiện trong tự nhiên, không phải là nhiễm bẩn. Chúng là thường gặp ở cá giống như côn trùng ở trái cây và rau củ. Ký sinh trùng bị tiêu diệt trong quy trình chế biến và do đó không gây ra vấn đề về sức khỏe ở cá đã được chế biến kỹ.

Ký sinh trùng trở thành vấn đề khi người tiêu dùng ăn cá sống, tái hoặc giữ hương vị tươi một chút chẳng hạn như sashimi, sushi hoặc ceviche. Đông lạnh, theo quy định của các quy định năm 2010, sẽ tiêu diệt bất kỳ ký sinh trùng nào có thể có.

2. Yêu cầu tiêu diệt ký sinh trùng áp dụng cho cá sống và tái nào?

Tiêu diệt ký sinh trùng áp dụng cho tất cả cá sống và tái trừ các trường hợp được liệt kê ở quy định 3-402.11B (xem bên dưới). Các quy định năm 2010 định nghĩa cá là,

“(A) Một loài cá có vây, động vật giáp xác và các dạng sinh vật thủy sinh khác trong nước ngọt hoặc nước mặn, ngoài chim muông hoặc động vật hữu nhũ, và bao gồm, nhưng không giới hạn ở cá sấu Mỹ, cóc, rùa nước, sứa, hải sâm, nhím biển, và trứng của các động vật đó, và động vật thân mềm, nếu động vật đó nhằm mục đích cho con người tiêu thụ. (B) Cá bao gồm sản phẩm thực phẩm mà con người có thể ăn được, toàn bộ hoặc một phần lấy từ cá, bao gồm cá đã được chế biến theo bất kỳ cách nào.” (1-202)

Cá không cần tiêu diệt ký sinh trùng (3-402.11B) gồm có:

- o Động vật thân mềm (1-202).
- o Cá ngừ các loài *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares* (cá ngừ vây vàng), *Thunnus altanticus*, *Thunnus maccoyii* (Bluefin tuna, Southern), *Thunnus obesus* (cá ngừ mắt to) hay *Thunnus thynnus* (các ngừ Bluefin, Miền Bắc).
- o Cá thả ao đã được nuôi bằng thức ăn tổng hợp (có nghĩa là viên cám); cần có giấy tờ chứng minh.

Phải xin miễn áp dụng quy định tiêu diệt ký sinh trùng đối với cá sống hoặc tái không có nguy hiểm về ký sinh trùng. Truy cập trang web Yêu Cầu Miễn để biết thêm thông tin.

3. Có những yêu cầu nào đối với tiêu diệt ký sinh trùng?

Trừ các loài cá được liệt kê ở quy định 3-402.11B, cá được phục vụ sống hoặc tái phải được tiêu diệt ký sinh bằng đông lạnh. Có ba phương pháp thời gian/nhiệt độ chấp nhận được để có thể tiêu

Thư Viện Tài Nguyên Dành Cho Các Cơ Sở



diệt ký sinh trùng (3-402.11A). Tất cả các phương pháp đều đòi hỏi phải lưu giữ giấy tờ chứng minh hoặc hồ sơ (xem câu hỏi 4) tại cơ sở và cung cấp để xem xét trong đợt thanh tra cơ sở thực phẩm (3-402.12A).

Ba phương pháp thời gian/nhiệt độ chấp nhận được là:

1. Cá phải được đông lạnh và bảo quản ở nhiệt độ $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ trở xuống trong tối thiểu 168 giờ (bảy ngày) trong tủ đông.
 2. Cá phải được đông lạnh ở $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ trở xuống cho đến khi đông lại và bảo quản ở $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ trở xuống trong thời gian tối thiểu 15 giờ.
 3. Cá phải được đông lạnh ở $-31^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ trở xuống cho đến khi đông lại và bảo quản ở $-4^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$ trở xuống trong thời gian tối thiểu 24 giờ.
4. **Tôi cần phải lưu giữ những hồ sơ gì?**

Cá được xử lý tiêu diệt ký sinh trùng (đông lạnh) bởi cơ sở thực phẩm: Các hồ sơ ghi nhận nhiệt độ đông lạnh và thời gian cá phải được bảo quản ở cơ sở thực phẩm trong 90 ngày ngoài thời gian phục vụ hoặc bán theo quy định 3-402.12A. Hiện tại có thể tải về ba nhật ký thời gian/nhiệt độ đối với kỹ thuật tiêu diệt ký sinh trùng được thực hiện trong nhà.

Cá được xử lý tiêu diệt ký sinh trùng (đông lạnh) bởi nhà cung cấp: Một thỏa thuận hoặc tuyên bố bằng văn bản của nhà cung cấp cho biết rằng cá đã được đông lạnh đến thời gian/nhiệt độ theo quy định ở 3-402.11 có thể thay thế cho các hồ sơ được quy định trong 3-402.12A theo 3-402.12B.

Cá thả ao (không được xử lý ký sinh trùng): Bản tuyên bố của nhà cung cấp cho biết rằng cá được nuôi và cho ăn như quy định trong 3-402.11 (B) (3) phải được lưu giữ tại cơ sở thực phẩm trong 90 ngày sau thời gian phục vụ hoặc bán cá theo 3-402.12C.

5. **Tôi có thể tìm hiểu thêm thông tin ở đâu?**

Tài liệu "Hướng Dẫn về Những Nguy Hiểm và Các Biện Pháp Kiểm Soát Đối Với Sản Phẩm Cá và Thủy Sản" (Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance) của FDA có thông tin chi tiết về tiêu diệt ký sinh trùng ở chương 5.

Tài liệu "Hướng Dẫn về Những Nguy Hiểm và Các Biện Pháp Kiểm Soát Đối Với Sản Phẩm Cá và Thủy Sản" của FDA chứa các bảng có các loại cá (có xương sống và không xương sống) và những nguy hiểm liên quan của chúng ở chương 3.

Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng liên lạc với thanh tra viên cơ sở thực phẩm của bạn.

Vietnamese